



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

PEMBERDAYAAN IBU-IBU DUSUN KARANG PAWON, CANDIREJO KECAMATAN TUNTANG KABUPATEN SEMARANG MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN KUE BUAH FANTASI KACANG HIJAU YANG BERNILAI GIZI TINGGI

**BIDANG KEGIATAN :
PKM PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Diusulkan Oleh :

SORAYA NURUL HIDAYAH	NIM : D22.2011.01132
IRMANIA CITRAWATI	NIM : D22.2011.01150
RISA UMI SETYAWATI	NIM : D22.2011.01100

**UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO
SEMARANG
2013**

PENGESAHAN USULAN PKM-PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

1. Judul Kegiatan :Pemberdayaan Ibu-Ibu Dusun Karang Pawon, Candirejo Kecamatan Tuntang Kabupaten Semarang Melalui Pelatihan Pembuatan Kue Buah Fantasi Kacang Hijau yang Bernilai Gizi Tinggi.
2. Bidang Kegiatan : PKM-M
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Soraya Nurul Hidayah
 - b. NIM : D22.2011.01132
 - c. Jurusan : Rekam Medis dan Informasi Kesehatan
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Dian Nuswantoro Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Karang Pawon, RT/RW 04/IV Candirejo Kec. Tuntang Kab. Semarang. 085742185082
 - f. Alamat email : sorayanurul257@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 2orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Jaka Prasetya,S.Kep
 - b. NIDN : 0626107802
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jl. Kelapa Kopyor IX B2 No. 3 RT. 06 RW. 14 Bukit Kencana Jaya Kec. Tembalang Kota Semarang / 081325739811
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp 9.000.000,00
 - b. Sumber lain (sebutkan. . .) : Rp -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, 4 Oktober 2013

Menyetujui,
Ketua Program Studi Rekam Medis
Dan Informasi Kesehatan,

(Ami Rumiadi, M. Kom)
NPP. 0686.11.1999.173

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan,

(Usman Sudibyo,S.Si,M.Kom)
NPP.0686.11.1996.100

Ketua Pelaksana Kegiatan,

(Soraya Nurul Hidayah)
NIM. D22. 2011.01132

Dosen Pendamping,

(Jaka Prasetya, S. Kep)
NIDN.0626107802

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
RINGKASAN	iv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	5
BAB 3 METODE PELAKSANAAN	6
BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	9
LAMPIRAN – LAMPIRAN	10
- BIODATA KETUA DAN ANGGOTA	
- JUSTIFIKASI ANGGARAN KEGIATAN	
- SUSUNAN ORGANISASI TIM KEGIATAN DAN PEMBAGIAN TUGAS	
- SURAT PERNYATAAN KETUA KEGIATAN	
- SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN KERJASAMA DARI MITRA USAHA DALAM PELAKSANAAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA	

RINGKASAN

Kacang hijau adalah sejenis tanaman budidaya dan palawija yang dikenal luas di daerah tropika. Tumbuhan yang termasuk suku polong-polongan (Fabaceae) ini memiliki banyak manfaat dalam kehidupan sehari-hari sebagai sumber bahan pangan berprotein nabati tinggi dan merupakan sumber mineral penting, antara lain kalsium dan fosfor. Umumnya para ibu di dusun Karang Pawon, Candirejo Kecamatan Tuntang Kabupaten Semarang kurang berinovasi dalam mengolah biji kacang hijau. Kebanyakan mereka hanya berprofesi sebagai ibu rumah tangga padahal usia mereka masih produktif. Melihat kenyataan tersebut, maka harus dicari solusi, salah satu solusi yang dapat dilakukan adalah dengan memanfaatkan dan mengolah kacang hijau lebih lanjut menjadi suatu makanan yang bervariasi. Yaitu dengan pembuatan kue buah fantasi kacang hijau. Alasan menggunakan bahan dasar kacang hijau adalah karena kacang hijau mudah didapatkan di pasar dan juga karena kacang hijau kaya akan vitamin. Dalam penulisan ini menjelaskan gambaran tentang peran ibu rumah tangga dalam usaha Peningkatan pendapatan keluarga pada masyarakat di Dusun Karang Pawon, Candirejo Kecamatan Tuntang Kabupaten Semarang melalui program pelatihan pembuatan kue buah fantasi kacang hijau. Sehingga tulisan ini diharapkan secara teoritis mampu memberikan sebuah kajian tentang topik tersebut. Secara praktis tulisan ini diharapkan mampu memberikan pelajaran bagi semua pihak agar bisa lebih aktif dan peduli dalam usaha memperbaiki perekonomian masyarakat.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Kacang hijau adalah sejenis tanaman budidaya dan palawija yang dikenal luas di daerah tropika. Tumbuhan yang termasuk suku polong-polongan (Fabaceae) ini memiliki banyak manfaat dalam kehidupan sehari-hari sebagai sumber bahan pangan berprotein nabati tinggi. Kacang hijau di Indonesia menempati urutan ketiga terpenting sebagai tanaman pangan legum, setelah kedelai dan kacang tanah. Bagian paling bernilai ekonomi adalah bijinya. Biji kacang hijau direbus hingga lunak dan dimakan sebagai bubur atau dimakan langsung. Biji matang yang digerus dan dijadikan sebagai isi onde-onde, bakpau, atau gandas turi. Kecambah kacang hijau menjadi sayuran yang umum dimakan di kawasan Asia Timur dan Asia Tenggara dan dikenal sebagai tauge. Kacang hijau bila direbus cukup lama akan pecah dan pati yang terkandung dalam bijinya akan keluar dan mengental, menjadi semacam bubur. Tepung biji kacang hijau, disebut di pasaran sebagai tepung hunkue, digunakan dalam pembuatan kue-kue dan cenderung membentuk gel. Tepung ini juga dapat diolah menjadi mi yang dikenal sebagai soun.

Kacang hijau memiliki kandungan protein yang cukup tinggi dan merupakan sumber mineral penting, antara lain kalsium dan fosfor. Sedangkan kandungan lemaknya merupakan asam lemak tak jenuh. Kandungan kalsium dan fosfor pada kacang hijau bermanfaat untuk memperkuat tulang. Kacang hijau juga mengandung rendah lemak yang sangat baik bagi mereka yang ingin menghindari konsumsi lemak tinggi. Kadar lemak yang rendah dalam kacang hijau menjadikan bahan makanan atau minuman yang terbuat dari kacang hijau tidak mudah berbau. Lemak kacang hijau tersusun atas 73% asam lemak tak jenuh dan 27% asam lemak jenuh. Umumnya kacang-kacangan memang mengandung lemak tak jenuh tinggi. Asupan lemak tak jenuh tinggi penting untuk menjaga kesehatan jantung.

Kacang hijau mengandung vitamin B1 yang berguna untuk pertumbuhan dan vitalitas pria. Maka kacang hijau dan turunannya sangat cocok untuk dikonsumsi oleh mereka yang baru menikah. Kacang hijau juga mengandung multi protein yang berfungsi mengganti sel mati dan membantu pertumbuhan sel tubuh, oleh karena itu anak-anak dan wanita yang baru saja bersalin dianjurkan untuk mengkonsumsinya.



Gambar.1 Kacang Hijau

Kacang hijau memiliki kandungan kalori yang sangat rendah, yaitu (31kkal/100mg) dan tidak mengandung lemak jenuh yang tidak baik untuk kesehatan kita. Kacang hijau juga kaya akan vitamin, mineral alami, dan zat gizi yang baik untuk tubuh kita.

Umumnya para ibu di dusun Karang Pawon, desa Candirejo kurang berinovasi dalam mengolah biji kacang hijau. Kebanyakan mereka hanya berprofesi sebagai ibu rumah tangga padahal usia mereka masih produktif. Melihat kenyataan tersebut, maka harus dicari solusi untuk menanganinya. Salah satu solusi yang dapat dilakukan adalah dengan memanfaatkan dan mengolah kacang hijau tersebut lebih lanjut menjadi suatu makanan yang bervariasi. Yaitu dengan pembuatan kue buah fantasi kacang hijau. Alasan menggunakan bahan dasar kacang hijau adalah karena kacang hijau mudah didapatkan di pasar dan juga karena kacang hijau kaya akan vitamin.

Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengangkat tema mengenai pemanfaatan kacang hijau menjadi makanan kue yang unik sehingga menjadi solusi untuk menjadikan ibu rumah tangga di dusun Karang Pawon, desa Candirejo lebih produktif.

1.2 RUMUSAN MASALAH

- 1 Bagaimana potensi protein dari kacang hijau sebagai bahan dasar kue buah fantasi kacang hijau?
- 2 Bagaimanakah cara pembuatan kue buah fantasi kacang hijau yang memiliki kualitas yang bagus dan diminati masyarakat ?
- 3 Bagaimana mengkader dan melatih ibu-ibu rumah tangga dusun Karang Pawon, desa Candirejo Kec. Tuntang untuk meningkatkan pendapatan keluarga dengan cara memproduksi kue buah fantasi kacang hijau ?

1.3 TUJUAN PROGRAM

Adapun tujuan dari penulisan proposal ini adalah sebagai berikut :

1. Menggali potensi kacang hijau sebagai salah satu sumber protein dan pemanfaatannya dalam pembuatan kue buah fantasi kacang hijau.
2. Mengetahui manfaat kue buah fantasi kacang hijau bagi ibu-ibu rumah tangga di dusun Karang Pawon, desa Candirejo Kecamatan Tuntang.
3. Mengkader dan membekali ibu-ibu rumah tangga desa Candirejo kec.Tuntang dengan ketrampilan membuat kue buah fantasi kacang hijau sehingga dapat meningkatkan pendapatan.

1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dalam program ini adalah :

1. Memantapkan jati diri intelektual mahasiswa sebagai cerminan masyarakat yang ilmiah.
2. Mengajak kepada masyarakat untuk memanfaatkan kacang hijau untuk dijadikan produk pangan yang bervariasi.
3. Mengajak kepada masyarakat untuk mulai mengembangkan usaha pembuatan kue buah fantasi kacang hijau tersebut melalui home industri ataupun pabrik-pabrik pihak pemerintah dan swasta, sehingga dapat membuka lapangan pekerjaan yang baru bagi masyarakat.

1.5 KEGUNAAN PROGRAM

Adapun kegunaan program yang akan kita peroleh dari pelatihan pembuatan kue kacang hijau ini adalah :

1. Masyarakat dapat memenuhi kebutuhan akan nilai gizi yang cukup tanpa harus merogoh kantong terlalu dalam karena harga bahan makanan yang semakin melambung tinggi dari waktu ke waktu.
2. Masyarakat dapat membuat kue buah fantasi kacang hijau bernilai gizi tinggi tanpa harus khawatir akan kesehatan orang yang mengkonsumsi kue tersebut karena proses pembuatannya seluruhnya tanpa menggunakan bahan kimia yang dapat membahayakan

BAB II

GAMBARAN UMUM MASYARAKAT SASARAN

Masyarakat sasaran pada program PKMM ini yaitu pemanfaatan kacang hijau sebagai bahan dasar pembuatan kue buah fantasi kacang hijau adalah ibu-ibu rumah tangga di Dusun Karang Pawon, Desa Candirejo Kecamatan Tuntang Kabupaten Semarang.

Kacang hijau adalah bahan pokok yang sering dijumpai di pasar dan mudah sekali diperoleh. Kacang hijau juga mempunyai protein dan kaya akan gizi. Biasanya masyarakat tersebut hanya memanfaatkan kacang hijau untuk di olah menjadi makanan seperti bubur dan makanan tradisional lainnya. Padahal banyak alternatif dalam pengolahan kacang hijau.

Kenyataan di atas mendorong penulis untuk meningkatkan pemanfaatan kacang hijau melalui pelatihan pembuatan kue dari kacang hijau. Dengan didukung banyaknya masyarakat desa Candirejo yang berprofesi sebagai pedagang dan dengan adanya pasar tradisional maka akan memudahkan dalam pemasaran hasil produksi kue dari kacang hijau tersebut. Diharapkan pelatihan ini dapat diaplikasikan secara nyata dan pada akhirnya akan meningkatkan pendapatan keluarga bagi masyarakat di dusun Karang Pawon, desa Candirejo yang memasarkan kue buah fantasi kacang hijau.

BAB 3

METODE PELAKSANAAN

3.1 METODE PELAKSANAAN PROGRAM

Untuk mewujudkan tujuan yang diharapkan maka perlu dilakukan beberapa langkah kegiatan. Langkah-langkah tersebut diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Survey lapangan,
2. Berkoordinasi dengan warga masyarakat dan pihak kelurahan,
3. Sosialisasi program,
4. Persiapan,
5. Pelaksanaan program, dan
6. Evaluasi kegiatan.

Adapun tahap-tahap pelaksanaan program Pelatihan Pembuatan Kue Berbahan Dasar Kacang Hijau di dusun Karang Pawon, desa Candirejo Kecamatan Tuntang, meliputi :

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini kegiatan yang dilakukan meliputi persiapan dan pematangan konsep kegiatan, perizinan kegiatan, persiapan tempat serta alat, bahan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk kegiatan pelatihan.

2. Tahap pelaksanaan

Memberikan penjelasan dan informasi kepada masyarakat, tentang bagaimana sistem pelaksanaan untuk menyelesaikan program ini.

Adapun bahan, alat dan cara pembuatannya adalah sebagai berikut:

Bahan :

- kacang hijau tanpa kulit, rebus sampai empuk
- santan kental
- gula pasir
- Garam

Olesan :

- agar-agar putih
- gula pasir
- air

- Pewarna makanan secukupnya
- Tangkai cabe, daun peterseli, tangkai atau daun dari tanaman yang tak beracun.

Alat :

Blender

Gas Elpiji

Loyang

Waskom

Label

Kertas Roti

Pisau

Mangkok

Tusuk lidi

Panci

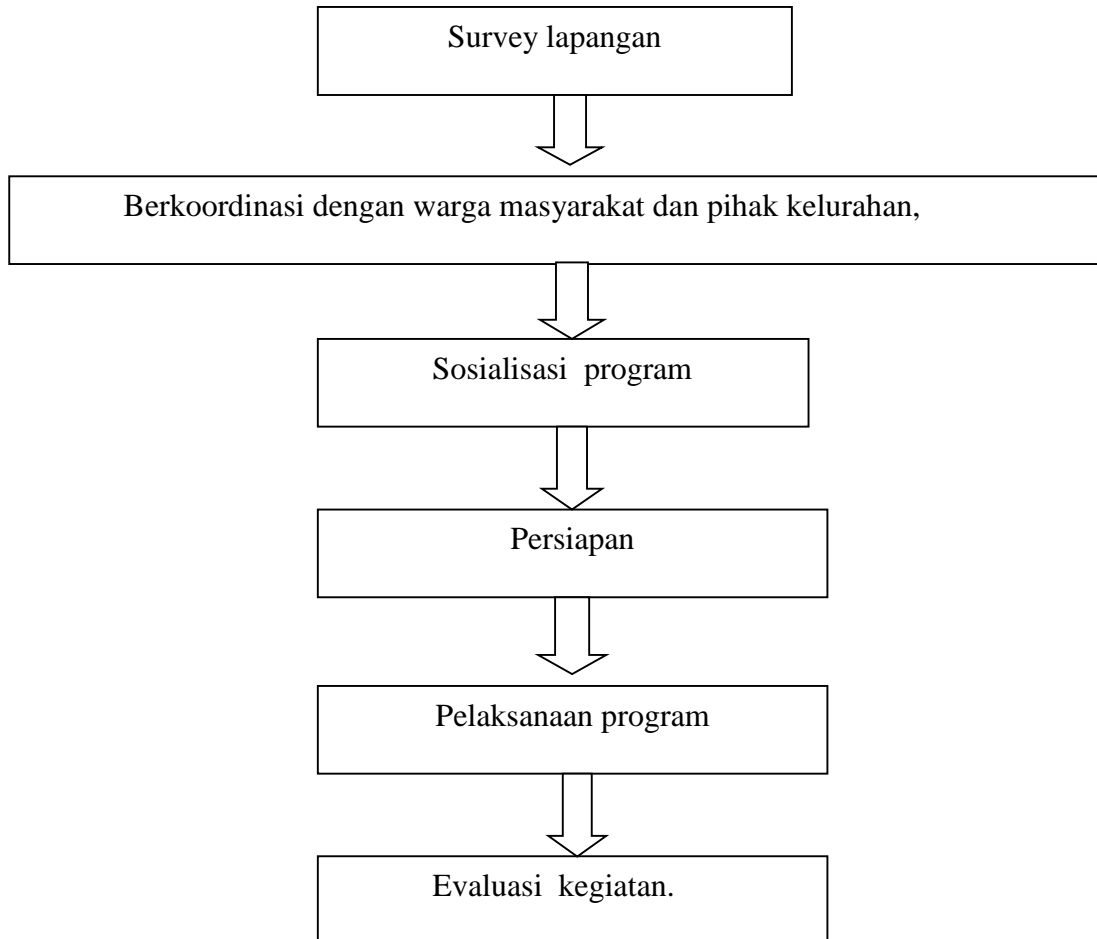
Plastik kemasan/mika

styrofoam

Cara Membuat :

1. Blender kacang hijau dengan santan kental, garam, dan gula pasir sampai lembut.
2. Masak hingga kalis dan bisa dibentuk. Dinginkan
3. Bentuk adonan menjadi berbagai macam bentuk buah. Beri warna sesuai warna buahnya. Cara mewarnai cukup dikuas dengan pewarna kue yang dicampur sedikit air.
4. Tusuk buah dari kacang hijau ini dengan tusuk lidi. Berdirikan di atas styrofoam.
5. Masak agar-agar bersama air dan gula hingga mendidih. Celupkan buah yang sudah dibentuk tadi kedalam adonan agar-agar. Dinginkan kembali.
6. Setelah beku, celupkan kembali buah fantasi ke dalam adonan agar-agar. Bekukan.
7. Hiasi dengan peterseli dan tangkai cabe.

Skema Pelatihan



Gambar kue buah fantasi kacang hijau

BAB 4

BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 ANGGARAN BIAYA

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1.	Peralatan penunjang (25%)	Rp 2.250.000,00
2.	Bahan habis pakai (40%)	Rp 3.600.000,00
3.	Perjalanan (25%)	Rp 2.250.000,00
4.	Lain-lain (10%)	Rp 900.000,00
Jumlah		Rp 9.000.000,00

4.2 Jadwal Kegiatan

Jenis kegiatan	Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3				Bulan 4			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Perencanaan Program																
Persiapan dan sosialisasi program																
Pelaksanaan program																
Evaluasi Program																
Penyusunan laporan																
Penyerahan laporan akhir																

LAMPIRAN 1 Biodata Ketua Dan Anggota

Biodata Ketua

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Soraya Nurul Hidayah
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Rekam medik dan informasi kesehatan
4.	NIM	D22.2011.01132
5.	Tempat dan Tanggal lahir	Kab.Semarang , 16 Juli 1991
6.	E- Mail	Sorayanurul257@gmail.com
7.	No.Telepon / hp	085742185082

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 02 Candirejo	SMP N 02 Tuntang	MAN Salatiga
Jurusan	-	-	IPS
Tahun Masuk – Lulus	1997 - 2003	2003 - 2006	2006- 2009

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.			
2.			
3.			

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi, atau institusi lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.			
2.			
3.			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Usulan Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 04 Oktober 2013

Pengusul,



(Soraya Nurul Hidayah)

Biodata Anggota 1**A. Identitas Diri**

1.	Nama Lengkap	Irmania Citrawati
2.	Jenis Kelamin	L/P
3.	Program Studi	Rekam medik dan informasi kesehatan
4.	NIM	D22.2011.01150
5.	Tempat dan Tanggal lahir	Bojonegoro, 17 Nopember 1993
6.	E- Mail	Citra.angelin@gmail.com
7.	No.Telepon / hp	085726925220

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Hargomulyo II	SMP N 1 Kedewan	SMK N 1 Cepu
Jurusan	-	-	Administrasi Perkantoran
Tahun Masuk – Lulus	1999/2005	2005 - 2008	2008-2011

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.			
2.			
3.			

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi, atau institusi lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.			
2.			
3.			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Usulan Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 04 Oktober 2013

Pengusul,



(Irmania Citrawati)

Biodata Anggota 2

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Risa Umi Setyawati
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Rekam medis & informasi kesehatan
4.	NIM	D22.201.01100
5.	Tempat dan Tanggal lahir	Kebumen, 06 April 1993
6.	E- Mail	-
7.	No.Telepon / hp	085726576186

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Tanjung Mas 02	SMPN 25 Semarang	SMA N 1 Buluspesantren
Jurusan	-	-	IPS
Tahun Masuk - Lulus	1999 - 2005	2005 - 2008	2008 - 2011

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.			
2.			
3.			

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi, atau institusi lainnya)

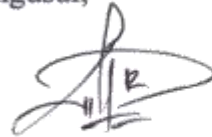
No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.			
2.			
3.			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Usulan Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 04 Oktober 2013

Pengusul,

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized, flowing letters that appear to read 'Risa Umi Setiawati'.

(Risa Umi Setiawati)

Daftar Riwayat Hidup Dosen Pendamping

Data Pribadi

Nama : Jaka Prasetya,S.Kep

NIDN : 0626107802

Alamat : Jl. Kelapa Kopyor IX B2 No.3 RT.06 RW.14 Bukit Kencana Jaya
Kecamatan Tembalang, Semarang

No Tel./HP : 081325739811

Tanda Tangan



(Jaka Prasetya,S.Kep)

NIDN.0626107802

LAMPIRAN 2 Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Biaya Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	keterangan
Alat Penghalus/blender	Untuk menghaluskan kacang hijau	1 buah	Rp 400.000,00	Rp 400.000,00
Kompor Gas	Untuk memasak adonan			Rp 400.000,00
Gas Elpiji	Untuk bahan bakar			Rp 225.000,00
Loyang	Untuk meletakkan kue yang sudah jadi	5 buah	Rp 50.000,00	Rp 250.000,00
Waskom	Untuk tempat membuat adonan	5buah	Rp 75.000,00	Rp 375.000,00
Pisau	Untuk membentuk kue	5 buah	Rp 10.000,00	Rp 50.000,00
Mangkok	Untuk tempat pewarna makanan	5 buah	Rp 20.000,00	Rp 100.000,00
Panci	Untuk memasak adonan kue	3 buah	Rp 100.000,00	Rp 300.000,00
Kuas	Untuk mewarnai kue	5 buah	Rp 30.000,00	Rp 150.000,00
Sub Total (Rp)				Rp 2.250.000,00

2. Biaya Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi pemakaian	Kuantitas	Biaya Satuan (Rp)	Keterangan
Kacang Hijau	Bahan untuk adonan	20 Kg	Rp 80.000,00	Rp 1.600.000,00
Kelapa	Bahan untuk adonan			Rp 400.000,00
Gula Pasir	Bahan untuk adonan	20 Kg	Rp 20.000,00	Rp 400.000,00
Garam Halus	Bahan untuk adonan	2 bungkus	Rp 5.000,00	Rp 10.000,00

Agar-Agar	Bahan untuk melapisi kue	5 pak	Rp 50.000,00	Rp 250.000,00
Pewarna Makanan	Bahan untuk mewarnai kue	5 botol	Rp 30.000,00	Rp 150.000,00
Air Galon	Air untuk membuat melarutkan santan	3 galon	Rp 50.000,00	Rp 225.000,00
Kertas roti	Untuk membungkus kue	4 pak	Rp 50.000,00	Rp 200.000,00
Tusuk lidi	Untuk menancapkan kue di styrofoam	3 bungkus	Rp 25.000,00	Rp 75.000,00
Plastik kemasan/mika	Untuk kemasan			Rp 110.000,00
Label	Untuk identitas produk			Rp 130.000,00
Styrofoam	Untuk tempat menancapkan tusuk lidi			Rp 50.000,00
Sub Total (Rp)				Rp 3.600.000,00

3. Biaya Perjalanan

Material	Justifikasi perjalanan	Kuantitas	Biaya Satuan (Rp)	Keterangan
Transportasi survey lokasi	Untuk biaya transportasi survey tempat pelatihan	3 hari		Rp 600.000,00
Transportasi untuk belanja	Untuk biaya transportasi belanja peralatan dan bahan			Rp 200.000,00
Transportasi Semarang-deso Candirejo	Untuk biaya transportasi saat pelatihan	4 bulan		Rp 1.450.000,00
Sub Total (Rp)				Rp 2.250.000,00

4. Biaya lain-lain

Material	Justifikasi pemakaian	Kuantitas	Biaya Satuan (Rp)	Keterangan
Kertas A4	Untuk pembuatan laporan	2 rim	Rp 50.000,00	Rp 100.000,00
Tinta printer	Untuk pembuatan laporan			Rp 200.000,00
Pembuatan materi pelatihan	Untuk materi saat pelatihan			Rp 100.000,00
Alat tulis kantor	Alat untuk pembuatan laporan dan pelatihan			Rp 100.000,00
Biaya sewa tempat	Untuk tempat pelatihan			Rp 200.000,00
Listrik	Untuk mengoperasikan blender			Rp 100.000,00
Snack	Untuk peserta pelatihan			Rp 100.000,00
Sub Total (Rp)				Rp 900.000,00
Total (Keseluruhan)				Rp 9.000.000,00

LAMPIRAN 3 Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No .	Nama/ NIM	Progra m Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Wakt u	Uraian Tugas
1.	Soraya Nurul Hidayah	Rekam Medik & Info.Kes	Kesehata n	Bulan ke 1,2,3,4	Survey tempat,sosialisasi,pelaksana a program,evaluasi program,pembuatan laporan
2.	Irmania Citrawati	Rekam Medik & Info.Kes.	Kesehata n	Bulan ke 1,2,3,4	Membeli Peralatan Penunjang & Bahan habis pakai,pelaksana program,evaluasi program,pembuatan laporan.
3.	Risa Umi Setyowati	Rekam Medik & Info.Kes	Kesehata n	Bulan ke 1,2,3,4	Persiapan untuk pelatihan, pelaksana program, evaluasi program, pembuatan laporan

LAMPIRAN 4

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITIAN/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Soraya Nurul Hidayah

NIM : D22.2011.01132

Program Studi : Rekam Medis dan Informasi Kesehatan

Fakultas : Kesehatan

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM Pengabdian kepada Masyarakat saya dengan judul: "Pemberdayaan Ibu-Ibu Dusun Karang Pawon, Candirejo Kecamatan Tuntang Kabupaten Semarang Melalui Pelatihan Pembuatan Kue Buah Fantasi Kacang Hijau yang Bernilai Gizi Tinggi" yang diusulkan untuk tahun anggaran 2013 **bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.**

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

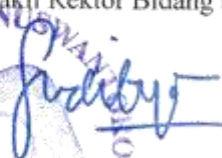
Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Semarang, 04 Oktober 2013

Yang menyatakan,

Mengetahui,

Wakil Rektor Bidang kemahasiswaan,


(Usman Sudibyo, S.Si, M.Kom)
NPP.0686.11.1996.100



(Soraya Nurul Hidayah)

NIM.D22.2011.01132

LAMPIRAN 5

SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN KERJASAMA DARI MITRA USAHA DALAM PELAKSANAAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

Yang bertandatangan di bawah ini,

Nama : Drs. Muh. Hasyim
Pimpinan Mitra Usaha : Kepala Desa Candirejo
Bidang Usaha : Kepala Desa
Alamat : Desa Candirejo Kec. Tuntang Kab. Semarang

Dengan ini menyatakan **Bersedia untuk Bekerjasama dengan Pelaksana Kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa “Pemberdayaan Ibu-Ibu Dusun Karang Pawon, Candirejo Kecamatan Tuntang Kabupaten Semarang Melalui Pelatihan Pembuatan Kue Buah Fantasi Kacang Hijau yang Bernilai Gizi Tinggi”**

Nama Ketua Tim Pengusul : Soraya Nurul Hidayah
Nomor Induk Mahasiswa : D22.2011.01132
Program Studi : Rekam Medis dan Informasi Kesehatan
Nama Dosen Pembimbing : Jaka prasetya, S. kep
Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro Semarang

guna menerapkan dan/atau mengembangkan IPTEKS pada tempat usaha kami.

Bersama ini pula kami nyatakan dengan sebenarnya bahwa di antara pihak Mitra Usaha dan Pelaksana Kegiatan Program tidak terdapat ikatan kekeluargaan dan ikatan usaha dalam wujud apapun juga.

Demikian Surat Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan tanggung jawab tanpa ada unsur pemaksaan di dalam pembuatannya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 4 Oktober 2013

Yang menyatakan,



(Drs. Muh. Hasyim)

LAMPIRAN 6 GAMBARAN TEKNOLOGI YANG AKAN DITERAP-KEMBANGKAN

Cara Membuat :

1. Menggunakan Blender untuk melembutkan kacang hijau dengan santan kental, garam, dan gula pasir.
2. Dimasukkan dalam pandi kemudian dimasak hingga kalis dan bisa dibentuk. Dinginkan.
3. Bentuk adonan menjadi berbagai macam bentuk buah. Beri warna sesuai warna buahnya. Cara mewarnai cukup dikuas dengan pewarna kue yang dicampur sedikit air.
4. Tusuk buah dari kacang hijau ini dengan tusuk lidi. Berdirikan di atas styrofoam.
5. Masak agar-agar bersama air dan gula hingga mendidih. Celupkan buah yang sudah dibentuk tadi kedalam adonan agar-agar. Dinginkan kembali.
6. Setelah beku, celupkan kembali buah fantasi ke dalam adonan agar-agar. Bekukan.
7. Hiasi dengan peterseli dan tangkai cabe

